

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

wieder 1 Dotter und Zucker hinzugefügt, und so fährt man fort, bis Eier und Zucker verbraucht sind und die Masse zu einem weißen Schaume geschlagen ist. Bis der richtige Schaum sich zeigt, dauert oft über eine Stunde und so lange muß man nicht ermüden, sondern unausgesetzt weiter schlagen, wonach man dann den Schnee der Eier darunter zieht. Dieser Auflauf darf nur in ganz schwacher Ofenhitze und hier auch nur 15 Minuten gebacken, und muß danach sofort servirt werden.

Ingredienzien: 2 Citronen. 200 Gr. Zucker. 12 Eier.

853. Auflauf à la Française.

Zuerst werden die Citronen auf Zucker stark abgerieben und dieser dann gestoßen und gesiebt, danach reibt man die Butter zu Sahne, gibt den Zucker, die Eidotter, sowie den Saft der Citronen, auch das Kartoffelmehl nach und nach dazu, während man die Masse immer gut erst rührt und dann schlägt (diese feinen Aufläufe muß man mindestens immer eine halbe Stunde rühren oder schlagen, das gute Gelingen derselben hängt sehr davon ab) und hiernach den Eierschnee leicht hineinmischt. Danach füllt man den Teig in eine mit Butter vorgerichtete Form, und backt ihn in mäßig heißem Ofen beinahe 1 Stunde lang.

Ingredienzien: 3 Citronen. 200 Gr. Zucker. 200 Gr. Butter. 125 Gr. Kartoffelmehl. 15 Eier.

854. Citronen-Auflauf.

Hierzu wird die Masse in derselben Weise zusammengerrührt, wie bei dem Vorhergehenden, es ist nur ein anderes Verhältniß der Quantitäten zu einander, und das Kartoffelmehl fehlt hierbei ganz. Dieser Auflauf ist leichter und lustiger in seiner Zusammensetzung, und braucht deshalb auch nur $\frac{1}{2}$ Stunde in sehr schwacher Ofenhitze zu backen; er erhält dann nur einen festen Außenrand, während er innen noch ein wenig dickflüssig ist.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 8 Eier. 2 Citronen. 180 Gr. Zucker.

855. Auflauf von Eier und Citrone.

Die Eidotter werden langsam immer nach einer Seite gerührt, bis sie so dick, wie weiche Butter geworden sind, dann streut man den gesiebten Zucker, an welchen vorher die Citronen stark abgerieben sind, unter stetem Weiterrühren nach und nach darüber, tröpfelt hiernach die Citronensäure hinein, rührt schließlich das Mehl ebenso wie den Zucker darunter, und thut zuletzt den Schnee der Eier daran. Bei mäßiger Ofenhitze wird dieser Auflauf in $\frac{3}{4}$